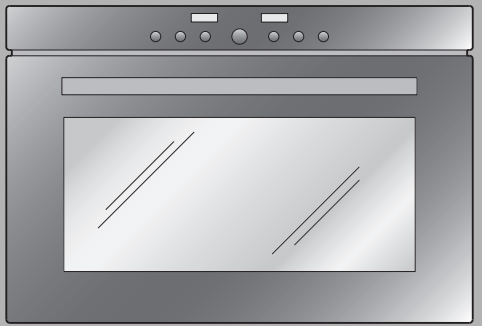
V-ZUG SA

Four

Combair HSE



Mode d’emploi
Conseils de réglage, Rôtissage doux

Conseils de réglage

Explication des symboles

	Mode de fonctionnement
°C	Température de l'espace de cuisson
	Préchauffer jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte
min	Durée en minutes
heures	Durée en heures
	Niveau
	Accessoires

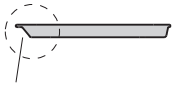
Modes de fonctionnement

Effleurer la touche	**Mode de fonctionnement**		**Effleurer la touche**	**Mode de fonctionnement**	
1×		Chaleur voûte et sole	5×		Air chaud humide
2×		Chaleur voûte et sole humide	6×		PizzaPlus
3×		Chaleur de sole	7×		Gril
4×		Air chaud	8×		Rôtissage doux

Utilisation optimale

Dans les livres de recettes, les températures de l'espace de cuisson et les niveaux ne sont pas optimales en partie pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

► Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» **1** dans le fond de l'espace de cuisson.

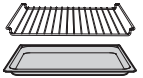


1

Pain, tresse		**°C**		**min**		
Pain		190–200	5 min	35–50	1	
Petits pains		200–220	5 min	25–30	1	
Tresse		180–190	5 min	30–40	1	

Gâteaux, cake, tarte		°C		**min**		
Cake (chocolat, carotte, noix, etc.)		150–170	oui	50–70	1	
Tarte (chocolat, carotte, noix, etc.)		160–170	oui	40–60	1	
Tourte de Linz		160–170	oui	45–55	1	
Génoise		160–170	oui	20–30	1	
Biscuit roulé		180–190	oui	7–10	1	
		180–190	oui	10–15	1 + 2	
Cuire à l'aveugle la pâte brisée		180–190	oui	15–20	1	
Pâte sablée avec fruits		170–180	oui	45–55	1	
		160–170	oui	40–50	1	
Gâteau-rose, couronne en pâte levée, tresse russe		160–180	oui	30–40	1	
Pain d'épice de Lucerne		160–170	oui	50–60	1	
Gâteau cuit sur une plaque		170–180	oui	20–30	1	
Strudel aux pommes		180–190	oui	30–35	1	
Gâteau meringué		120–130	oui	30–45	1	
Fond de japonais (fond très fin en biscuit à la noisette)		120–130	oui	35–45	1 + 2	

Petits gâteaux		°C		min		
Feuilletés pour apéro		180–200	oui	7–15	1	
		170–190	oui	10–15	1 + 2	
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/aux noix, etc.)		170–190	oui	20–30	1 1 + 2	
Pâtisserie pâte levée		160–180	oui	15–25	1	
Eclairs, profiteroles		160–170	oui	25–35	1	
Macarons		160–170	oui	10–15	1	
Brunsli, étoiles à la cannelle		140–160	oui	8–12	1	
		140–160	oui	8–15	1 + 2	
Milanais, Spitzbube		160–170	oui	10–15	1	
		150–160	oui	10–15	1 + 2	
Leckerli de Bâle		160–170	oui	15–20	1	
Petits gâteaux à l'anis, anis		120–130	oui	20–30	1 + 2	
		120–130	oui	20–25	1	
Meringues (après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit)		90–100	non	45–90	1	
Bruschetta, pain à l'ail		210–230	oui	5–10	1	
		230	5 min	2½–4	1	
Toast Hawaï		190–210	oui	15–20	1	

Tartes, pizza		°C		**min**		
Tarte aux fruits		190–200	oui	40–50	1	
		170–190	oui	40–50	1	
Tartes épicées (fromage, légumes, oignons)		170–190	oui	30–45	1	
		180–190	oui	30–45	1	
Pizza fraîche (pizza surgelée, selon les indications du fabricant)		200–220	oui	15–25	1	
		200–220	oui	20–25	1	

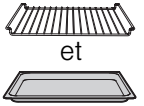
► Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

Soufflés, gratins		°C		**min**		
Soufflés sucrés		170–180	oui	30–45	1	
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)		180–190	oui	35–50	1	
Lasagnes, Moussaka		180–200	oui	30–45	1	
Gratiner des légumes		210–230	oui	10–20	1	

Viande		°C		**min**		
Epaule de veau		180–200	oui	60–90	1	
Roastbeef		200–220	oui	35–45	1	
Epaule de bœuf		180–190	oui	70–90	1	
Collier de porc		190–200	oui	60–90	1	
Epaule de porc braisée		190–210	oui	60–90	1	
Epaule de porc rôtie		180–190	oui	60–80	1	
Gigot d'agneau		190–210	oui	100–120	1	
Rôti de viande hachée		180–190	oui	50–70	1	
Fromage d'Italie		170–180	oui	45–60	1	
Filet en croûte		180–200	oui	25–35	1	
Côtelettes *		250	5 min	12–16	2 et 1	
Saucisses à griller *		250	5 min	12–16		
Hamburgers surgelés *		250	5 min	12–16		

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

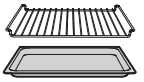
Rôtissage doux	Valeur proposée			Plage de réglage		
	Degré de cuisson	°C	heures	heures		
Filet de veau	saignant	58	3½	2½–4½	1	
	à point	62	3½	2½–4½	1	
Rumsteck de veau, carré de veau	–	67	3½	2½–4½	1	
Epaule de veau	–	72	3½	2½–4½	1	
Collier de veau	–	78	3½	2½–4½	1	
Filet de bœuf	saignant	53	3½	2½–4½	1	
	à point	57	3½	2½–4½	1	
Entrecôte, roastbeef	saignant	52	3½	2½–4½	1	
	à point	55	3½	2½–4½	1	
Rumsteck de bœuf	–	65	3½	2½–4½	1	
Entrecôte parisienne	–	68	3½	2½–4½	1	
Epaule de bœuf	–	72	3½	2½–4½	1	
Carré de porc, rumsteck de porc	–	67	3½	2½–4½	1	
Collier de porc	–	80	3½	2½–4½	1	
Gigot d'agneau	saignant	63	3½	2½–4½	1	
	à point	67	3½	2½–4½	1	

Volaille, poisson		°C		min		
Poulet entier *		190–210	5 min	60–80	1	
Poulet 4 moitiés *		190–210	5 min	60–70	1	
Cuisses de poulet *		230	5 min	18–25	2 1	
Poisson entier (truite, dorade, etc.)		190–210	oui	20–30	1	
Croquettes de poisson surgelées *		250	5 min	8–12	1	

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

Cuire à basse température		°C		heures		
Filet de bœuf		70–80	non	2–3	1	
Roastbeef		75–85	non	2–3	1	
Carré de porc		90–100	non	2–3½	1	

Cuire dans une cocotte en terre		°C		min		
Poulet		190–210	non	60–70	1	
Rôti		190–210	non	80–90	1	
Tranches de viande fines		190–210	non	50–70	1	

Dessiccation, séchage		°C		**heures**		
Morceaux ou rondelles de pomme		70	non	7–8	1 1 + 2	
Champignons coupés		50–60	non	5–8		
Herbes		40–50	non	3–5		
Abricots		60–70	non	14–16		

En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie!
Surveillez la dessiccation et le séchage.

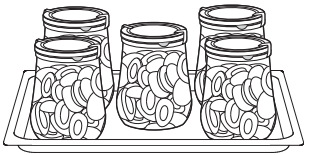
- ► N'utiliser que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.
- ► Nettoyer et couper en morceaux les fruits, champignons et herbes.
- ► Revêtir les plaques à gâteaux originales ou la grille de papier sulfurisé, répartir les aliments sur celles-ci et enfourner au niveau approprié.
- ► Coincer une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'environ 2 cm.
- ► Tourner les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.

Stérilisation, mise en bocal

La stérilisation consiste dans la mise en bocaux d'aliments dans un but de conservation.

Placez au maximum 5 bocaux sur la plaque à gâteaux originale.

- ► N'utiliser que des bocaux nullement endommagés d'une contenance maximum de 1 litre.
- ► Introduire la plaque à gâteaux originale au niveau 1.
- ► Remplir les aliments de façon homogène dans les bocaux et fermer les bocaux conformément aux instructions du fabricant.
- ► Placer les bocaux sur la plaque à gâteaux originale conformément à l'illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.



- ► Sélectionner le mode de fonctionnement ⊔ 150 °C.
- ► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – Au bout de 60 à 90 minutes environ, de petites bulles remontent à faibles intervalles dans le liquide.
- ► Régler la température de l'espace de cuisson à 30 °C et laisser les bocaux dans l'espace de cuisson pendant 40 minutes.
- ► Déclencher l'appareil en effleurant la touche ◯.
- ► Laisser la porte de l'appareil en position encliquetée.
- ► Laisser totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
- ► Retirer les bocaux puis contrôler leur étanchéité.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.
Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

No de modèle	Système de mesure
29A	55-381
30A	60-381

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

J29A.971-1